

INGREDIËNTEN 4 PORTIES 35 MIN GEMAKKELIJK

2 pakjes Garden Gourmet Falafel
1 kleine bloemkool
50 gram rucola
4 eetlepels kikkererwten
3 eetlepels granaatappelpitjes
4 dadels
2 eetlepels walnoten
200 ml yoghurt (veganistisch)
2 eetlepels tahini
1 eetlepel citroensap
1 bosje munt
2 eetlepels kurkuma

CULINAIRE TIPS**NO WASTE TIP**

Gebruik de overgebleven bloemkoolbladeren in een roerbakschotel. Ook kun je de salade ook goed bewaren als je de rucola apart bewaart en vlak voor gebruik toevoegt.

Als je zin hebt in een gezonde salade, maar de gebruikelijke combinaties beu bent, is dit je kans! Probeer dit vegan en Arabisch geïnspireerde alternatief met Garden Gourmet Falafel!

BEREIDING**1. BEREIDING VAN DE BLOEMKOOL**

Verwarm de oven voor op 200°C. Snijd de bloemkool in kleine gelijke roosjes. Meng ze in een kom met wat olie, kurkuma, zout en peper.

2. BLOEMKOOL ROOSTEREN

Leg ze op een bakplaat en rooster ze ongeveer 15 minuten in de oven tot ze krokant en gekleurd zijn. Snijd de dadels in stukjes, hak de walnoten grof en laat de kikkererwten uitlekken.

3. DRESSING MAKEN

Meng voor de dressing de tahini met de yoghurt en breng op smaak met citroen.

4. FALAFEL BAKKEN

Bak de Garden Gourmet Falafel volgens de instructies op de verpakking.

5. BORD OPMAKEN

Meng de bloemkool met de rucola, kikkererwten, dadels en walnoten en verdeel over borden of op een schaal. Verdeel de gebakken falafels erover en garneer met granaatappelpitjes, tahindressing en munt.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**